

## Referat af Netværkworkshop 7. februar

### Spiseri og præsentation af fremmødte

Der blev spis dejlig mad fra kogekone og restauratør Joan Thorlins hånd, og alle fik mulighed for at præsentere sig og sit forretningskoncept/ ærinde på mødet. Der var 3 gæster med på mødet fra projektet Benefit4 Regions, som er et stort anlagt samarbejdsprojekt bl.a ml. Guldborgsund og Sønderborg kommune samt Kreis Schleswig-Flensburg og Kreis Plön i regi af Interreg, hvor et det ene hovedmål er vækst i fødevareerhvervet det andet er vækst i alle former for mikroturisme.

### Oplæg om Fødevarer Lokalt FMBA

Oplæg ved projektleder og koordinator Ulla Brink Hansen, som har virkefelt med Slagelse by som centrum i en periferi på 40-50 km. rundt om byen.

**Formål:** Distribution af dagfriske landbrugsvarer til restauranter og cateringvirksomheder. På sigt også til private i området. Har et godt og tæt samarbejde med AB-Catering ved Tom Solberg, som kører al logistik og udbringning for Fødevarer Lokalt. Fødevarerne hentes hver dag hos leverandørerne i en lille lastbil med lift. Det fungerer fint med frostbur, og bure på hjul. Det er let at spore et vareparti. Varerne levers til AB Catering central som sørger for den videre udbringning.

**Nøgleord:** Lokal og dermed også bæredygtig distribution, ingen fordyrende lagerhoteller, friskhed, og dyrevelfærd. Hertil det seje træk om genskabelse af tillid og kvalitetsbevidsthed hos kunderne

**Koncept:** en formidlingsvirksomhed der via en velfungerende hjemmesideportal gør det muligt for restauratører mv. at bestille friske lokale varer til levering indenfor 48 timer. Producenten har selv ansvar for den rette emballering. Hver leverandør har login til hjemmesiden og kan selv lægge deres vareudbud op ellers klarer Ulla det. Fødevarer Lokalt tager et omsætningsgebyr for at formidle producenterne varer og transporter dem fra producent til modtager. Dette gebyr er på 25% for Frugt og grønt og 15% for kød, fisk mælk mv.

**Fremtidsønsker:** Fere lokale producenter således at der kan blive et bredere udbud end det der allerede er. Mere lempelig lovgivning mht. slag af kød i forhold til den eksisterende lovgivning om grossistvirksomhed/formidlingsvirksomhed.

***Se mere om Fødevarer lokalt i vedhæftede fil, som var Ullas slides under præsentationen.***

Brian Krag Andersen, Køkkenchef på Hotel Saxkjøbing, som tidligere har arbejdet på Vestsjælland og brugt Fødevarer Lokalts hjemmeside og services, fortalte derpå om fordelene ved, som kok, at kunne bruge den lækre service det er at vide hvor og hvilke lokale råvarer man kan tilrettelægge kommende måneds menu på ved at orienteres sig på hjemmesiden og bestille efterfølgende. Brian pointerede også at forsyningsnettet på Lolland-Falster ikke er stærkt og bredspektret nok til at kunne forsyne en restaurant, der mangler produkter og mængder.

Palle fra Tokkerupgaard, pointerede efterfølgende at han lever fint af at lave så kaldte nicheprodukter, som f.eks. selleri, kål mv. men at han stort set afsætter alt til København og omegn, da vi på Sydhavsøerne er for nærrige til at købe det. Og, han sætter kun en ny produktion i gang når han på forhånd er sikker på at den er afsat/kan afsættes.

#### **Opfølgning på gruppearbejder opstartet 4. januar**

Biret Aagaard og Flemming Hansen har arbejdet videre med at finde en måde få gang i lokal distribution på. Foreløbig har de ikke en løsning, men regner med at kunne præsentere en på kommende møde d. 7. marts.

Birte Pawlik og Joan Thorlin kunne oplyse at de har undersøgt reglerne for mærkning, og der er ikke noget lovgivningsmæssigt til hinder for at Sydhavsøernes Fødevarenetværk får sin eget mærke, og definere egne regler for hvem der kan benytte mærket og hvad dets formål skal være.